

Primastella è prodotto dal vitigno Vermentino coltivato ad Usini, territorio eletto per la viticoltura. Un vino secco, fresco e floreale. Una bottiglia elegante, delicata e diretta, che si presta perfettamente alla quotidianità e agli abbinamenti più disparati;

Per la produzione del Primastella vengono utilizzate uve Vermentino 100% provenienti da un unico vigneto nelle colline usinesi e impiantati su terreni prevalentemente calcareo-argillosi . Sono questi i suoli ideali per la coltivazione di questa varietà, che ad Usini si caratterizza per eleganza e finezza. In cantina viene effettuata una vinificazione che prevede una pressatura soffice di grappoli interi con raspo, al mosto ottenuto si aggiunge una quota di uve pigiate e diraspate per una macerazione pellicolare a basse temperature . La fermentazione alcolica avviene in acciaio, così come il successivo affinamento di circa 6 mesi con frequenti batonnage delle fecce fini. Un metodo di produzione volto a mantenere al massimo la freschezza e l'espressione varietale conferendogli un'eccellente bevibilità.

Si rivela nel calice con un colore giallo paglierino brillante, con sfumature tendenti al verde. Il bouquet aromatico è delicato e ricco di sentori di macchia mediterranea, erbe aromatiche, fiori bianchi, con delicate note fruttate .

Il suo sapore è consistente, sapido, con note balsamiche che accompagnano tutto il sorso ed il palato fino alla fine conferendogli un tono di sottile eleganza. La sua struttura è voluminosa, diretta e asciutta e invita all'accompagnamento con piatti di pesce e formaggi.

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo Generoso, fresco e tipico, con note di macchia mediterranea, erbe aromatiche.

Gusto Fresco, asciutto, e di ottima persistenza.

Vitigno Vermentino 100%.

Produzione uva massima 70-80 q./ha.

Resa in vino massima 60% al primo travaso



PRI  
MA  
STE  
LLA



Vermentino  
di Sardegna DOC



GAVINO  
DELOGU